Lilahagyma chutney - édes-savanykás, fűszeres hagymalekvár

Házi lilahagyma chutney recept - édes-savanykás, karamellizált hagymalekvár, amely tökéletes sült húsokhoz, sajtokhoz és hamburgerekhez.



Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 40 perc | Adag: 1 | Köret

HOZZÁVALÓK

- 3 közepes lilahagyma
- 2 evőkanál barna cukor
- fél evőkanál balzsamecet
- 25 ml vörösbor (elhagyható)
- ½ teáskanál só
- ½ teáskanál méz

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.11.09

ELKÉSZÍTÉS

1.

A lilahagymákat vékony szeletekre vágjuk.



2.

Kevés olajon és közepes lángon pároljuk, egy minimális vízzel felönthetjük. Ha már megpuhult tovább karamelizálhatjuk a cukorral.



3.

Fűszerezzük sóval, hozzáadjuk a mézet, az ecetet és a bort. Még pár percig összefőzzük.



4.

Hűtőben tároljuk.

